



## **FROKOSTBORDENE SERVERES I TRE OMBÆRINGER PÅ BORDET OG ER ANRETTET I SKÅLE OG PÅ FADE.**

**FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES 3 DAGE I FORVEJEN.**

### **FROKOSTBORD I**

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg  
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade  
Malt gravad laks med rævesauce

Oksetyndsteg med remoulade, syltede agurker og stegte løg  
Lun leverpostej med bacon  
Hønsesalat rørt med karry, æbler og bacon  
Lune frikadeller

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller kompakt chokoladekage  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.  
*325,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 160,- kr.*

### **FROKOSTBORD II**

Røget makrel med radiser, syltede rødløg og creme fraiche  
Skovmærke graved hellefisk med ærteskud og urtemayo  
Kalvecarpaccio med urter og vesterhavsost

Kalvetyksteg med rabarberkompot  
Mørbrad af frilandsgris med bøgehatte  
Bygotto med ramsløg og grønne asparges  
Sæsonens fisk bagt og serveret med stuede kartofler

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller kompakt chokoladekage  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.  
*325,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 160,-*

Dette menukort gælder fra den 29. april – 23. juni

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt  
udsolgte varer. Priserne er gældende for I. halvår 2019